삼성 스마트 오븐

사용 설명서

MC35J8085**

- 안전을 위한 주의사항은 사용자의 안전을 지키고, 재산상의 손해 등을 막기 위한 내용입니다.
  반드시 읽고 올바르게 사용해 주세요.
- 본 제품은 대한민국에서만 사용하도록 만들어져 있으며, 해외에서는 품질을 보증하지 않습니다.

목차

목차

특장점 3

빠르고 맛있는 요리 / 알아서 척척 ! 자동조리 / 고품격 디자인 3

안전을 위한 주의사항 3

경고 / 주의 기호 / 기타 기호 / 설치 관련 3
전원 관련 4
사용 관련 4
청소 관련 6
오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을 ! 7

설치방법 7

설치하기 7
접지하기 8

알아두기 8

각 부분의 이름 8
부속품과 사용방법 9
사용가능한 그릇의 종류 10

버튼과 표시부 11

조작부 11
진행 표시부 12

처음 사용할 때 13

현재시간 설정 / 소리 꺼짐 / 켜짐 기능 / 잠금 기능 13
자동냉각 기능 / 절전 기능 / 최초 동작 시 연기나 탄 냄새가 날 경우 14

수동조리 14

HotBlast™ 14
오븐 18
그릴 18
레인지 19

자동조리 20

스마트쿡 20
웰빙튀김 21
웰빙건조 22
발효 22
쾌속해동 23

부가기능 24

보온 24
탈취 25

청소 및 손질방법 25

조리실 내부 청소방법 / 오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법 25
부속품 청소방법 25

고장신고 전 확인사항 26

삼성 스마트 오븐의 보관 및 수리 / 문제 해결 26
자가진단 표시 28

제품규격 29

폐 전자제품 처리안내 29

무료 처리방법 / 유료 처리방법 29

제품보증서 30

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 2 2015-07-30 9:00:44

특장점

빠르고 맛있는 요리

- 오븐, 그릴, 전자레인지 기능이 모두 있어 복합 열원의 입체가열로 겉과 속을 동시에 익혀 주기 때문에 일반 오븐보다 3 배로 빠른 시간에 맛있는 조리가 가능합니다.

알아서 척척! 자동조리

- 스마트요리 143 가지에 대해 메뉴와 분량만 선택하면 자동으로 최적의 온도와 시간을 설정해 주어 쉽고 빠르게 요리를 할 수 있습니다.

고품격 디자인

- 스마트 오븐은 오븐, 그릴, 전자레인지 기능이 한 공간에 모여 있기 때문에 주방의 공간을 보다 넓게 활용할 수 있으며, 세련된 디자인으로 주방의 품격까지 한층 올려 드립니다.

안전을 위한 주의사항

중요 안전 설명서

주의 깊게 읽고 향후를 대비해서 잘 보관하세요.

경고/주의 기호

⚠ 경 고

지키지 않았을 경우 사용자가 사망하거나 중상을 입을 수 있습니다.

⚠ 주 의

지키지 않았을 경우 사용자가 부상을 당하거나 재산상의 손해를 입을 수 있습니다.

기타 기호

강제 지시 표시로 꼭 따라야 할 항목을 참조하여 나타냅니다.

행위 금지 표시로 하지 말아야 할 항목을 강조하여 나타냅니다.

감전예방을 위한 접지 표시입니다.

전원을 차단하라는 표시입니다.

분해금지 표시입니다.

설치 관련

⚠ 경 고

설치는 전문기사에게 의뢰하세요.
- 감전, 화재, 고장, 폭발, 상해의 원인이 됩니다.

열기구 및 열에 약한 물건 근처나 습기, 기름, 먼지가 많은 곳, 직사광선 및 물 (빗물 등)이 닿는 곳이나 가스가 샐 가능성이 있는 곳에 설치하지 마세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

안전을 위해서 반드시 접지하세요. 단, 가스관, 플라스틱 수도관, 전화선 등에는 접지하지 마세요.
- 감전, 화재, 고장, 폭발의 원인이 됩니다.
- 반드시 접지가 있는 콘센트를 사용하세요.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 3 2015-07-30 9:00:45

안전을 위한 주의사항

전원은 교류 220 V/60 Hz/정격 15 A 이상의 콘센트를 제품 단독으로 사용하세요. 또한, 전원코드를 임의로 연장하지 마세요.
- 멀티탭이나 다른 기기와 병행 및 전원코드를 연장하여 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 변압기를 사용하는 경우, 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 전압/주파수/정격 전류 조건이 다르면 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⚠ 주 의

바닥이 튼튼하고 수평인 곳에 설치하세요.
- 이상 진동 및 소음, 고장의 원인이 됩니다.

벽과의 간격을 두고 설치하세요.
- 과열로 화재의 원인이 됩니다.

제품을 설치할 때는 전원코드를 빼기 쉬운 곳에 설치하세요.
- 누전에 의한 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 관련

⚠ 경 고

정기적으로 전원 플러그 단자 및 접촉 부분에 이물질 (먼지, 물 등)을 마른 천으로 잘 닦아 주세요.
- 전원 플러그를 빼고 마른 천으로 닦아 주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원코드를 무리하게 구부리거나, 잡아 당기거나, 비틀거나 묶지 마세요. 또한, 금속부에 걸거나 무거운 물체를 올려 놓거나, 사이에 끼워 넣거나, 제품 뒤쪽으로 밀어 넣지 마세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그는 콘센트 끝까지 확실히 연결하고, 손상된 전원 플러그, 전원코드, 느슨해진 콘센트는 사용하지 마세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그를 뺄 때에는 전원코드(전선)를 당겨서 빼지 마세요.
- 전원 플러그를 잡고 빼 주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

전원 플러그는 코드가 아래를 향하도록 연결하세요.
- 반대로 연결할 경우 코드 내부에서 선이 끊어져 화재 및 감전의 원인이 됩니다.

전원 플러그나 전원코드가 파손되었을 때는 위험이 생기지 않도록 서비스센터에 연락하여 교환 받으세요.

⚠ 주 의

장시간 사용하지 않거나, 천둥 및 번개가 칠 경우에는 전원 플러그를 빼 주세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

사용 관련

⚠ 경 고

절대 조리 외에 다른 용도로 사용하지 마세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

젖은 손으로 전원 플러그를 만지지 마세요.
- 감전의 원인이 됩니다.

제품이 침수되었을 경우에는 반드시 서비스센터에 연락하세요.
- 감전이나 화재의 위험이 있습니다.

제품에서 이상한 소리, 타는 냄새, 연기 등이 나는 경우 즉시 전원을 차단하고 서비스센터에 연락하세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

제품내의 전기 부품에 물이나 이물질이 들어간 경우에는 전원 플러그를 뺀 후에 서비스센터에 연락하세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.

동작 중에 전원 플러그를 빼지 마세요.
- 다시 꽂을 경우, 불꽃이 발생하여 감전, 화재의 원인이 됩니다.

히터가 있는 모델의 경우 조리시 음식물이 히터에 닿지 않도록 주의 하세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

음식물을 필요 이상 가열하지 마세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 4 2015-07-30 9:00:46

⊘ 플라스틱 또는 종이 용기 내에 넣은 식품을 가열할 때, 발화의 가능성이 있으므로 자주 확인하세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

⊘ 조리물을 잡지, 신문지 등으로 포장하여 가열하지 마세요.
- 화재의 원인이 됩니다.

⊘ 가연성 스프레이, 인화성 물질 등을 오븐과 가까운 곳에서 사용하거나 보관하지 마세요.
- 화재, 폭발의 원인이 됩니다.

⊘ 조리실에서 식품이 타고 있을 때 문을 열지 말고 스위치를 끄거나 플러그를 뽑으세요.
- 문을 열면 산소 유입으로 인해 불길이 커져 화재의 원인이 됩니다.

⊘ 비닐 포장재는 어린이의 손이 닿지 않는 곳에 보관 또는 폐기하세요.
- 머리에 쓰는 행위 등으로 코나 입이 막혀 질식의 원인이 됩니다.

⊘ 알루미늄 호일, 금속성 물질 (용기, 포크 등) 및 금선이나 은선을 두른 용기 등은 사용하지 마세요.
- 불꽃 및 화재의 위험이 있습니다.

❗ 조리 중이거나 조리가 끝난 직후 문이 뜨거우니 주의하세요. 히터가 있는 모델의 경우, 오븐 내부의 부속품등이 인체에 닿지 않도록 주의 하세요.
- 매우 뜨거워 화상의 원인이 됩니다.

⊘ 접근 가능한 부분이 사용 중에 뜨거워질 수 있으니 안전을 위해 어린이나 취급이 미숙한 사람이 혼자 사용하지 못하도록 하세요. 또한, 어린이 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.
- 감전, 화상, 상해의 원인이 됩니다.
- 문을 열고 닫을 때, 문에 부딪히거나 손이 끼어 상해의 원인이 됩니다.

⊘ 껍질이 단단한 열매, 뚜껑이 있는병, 밀봉된 용기, 밀봉된 인스턴트식품 등은 그대로 가열하지 마세요.
- 열매는 칼집을 내고 병은 뚜껑을 개봉하세요.
- 은행, 계란, 삶은 계란을 가열하면 폭발이나 파열의 위험이 있으므로 사용하지 마세요.

❗ 가스(도시 가스, 프로판 가스 등)가 샐 때에는 제품이나 전원 코드를 만지지 말고 바로 환기시키세요.
- 이때, 환기 팬을 사용하지 마세요.
- 불꽃을 일으키면 폭발, 화재의 원인이 됩니다.

⊘ 임의로 분해, 수리, 개조하지 마세요. 제품 케이스를 서비스기사외에 절대 분해하지 마세요.
- 제품 케이스 내부에는 고전압이 흘러 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 전파 에너지에 노출될 위험이 있습니다.
- 수리가 필요할 때에는 서비스센터로 연락하세요.

⊘ 조리실이 비어 있는 상태에서 작동하지 마세요.
- 본체나 내부의 이상 가열로 인한 고온상태가 되어 화상의 원인이 됩니다.
- 또한, 장시간 가열하거나, 소량의 식품 가열 후에도, 내부가 뜨거워져 화상의 원인이 되므로 종료 직후에는 내부를 만지지 말아 주십시오. 단, 오븐기능은 조리실이 비어있는 상태에서 사용 가능합니다.

⊘ 문 또는 문의 경첩 내부에 무리한 힘이나 충격을 가하지 마세요.
- 변형되어 전파 누설에 의한 상해의 원인이 됩니다.
- 충격으로 유리가 깨져 상해의 위험이 있습니다.
- 문에 매달리거나 하면 제품이 쓰러져 상해의 원인이 됩니다.
- 문이 손상된 경우 사용하지 말고 서비스센터로 연락하세요.

⊘ 어린이는 어른의 보호하에 사용하게 하시고, 아이 혼자 사용하게 하거나 유아의 손이 닿는 곳에서 사용하지 마세요.
- 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

❗ 히터가 있는 모델의 경우 복합 모드 (전자레인지+히터)로 동작될때 본체가 뜨거울 수 있으니 어린이는 어른의 보호하에서만 사용하도록 하세요.
- 감전, 부상, 화상의 원인이 됩니다.

⊘ 휴대용 및 가정용 핫팩을 전자레인지에 오래 가열할 경우 화재가 발생할 수 있으므로 주의하세요.

❗ 오븐 조명용 램프 교체 필요시 서비스 센터에 연락하세요.
경고 : 감전의 위험이 있으므로 램프를 교환하기 전에 전원을 확실하게 차단하세요.

⊘ 흡기구, 배기구, Hole 등에 핀이나 바늘과 같은 금속물 또는 이물질, 손가락 등을 넣지 마세요. 또한, 이물이 안에 들어갔을 때에는 전원플러그를 콘센트에서 빼고, 제품 판매점 또는 서비스센터로 연락하세요.
- 감전, 상해의 원인이 됩니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 5 2015-07-30 9:00:46

안전을 위한 주의사항

⚠ 주 의

⃠ 제품 위에 올라거가나, 물건(세탁물, 커버, 촛불, 담뱃불, 그릇, 약품, 금속 등)을 올려 놓지 마세요.
- 감전, 화재, 고장, 상해의 원인이 됩니다.
- 천 등이 문에 낄 수 있습니다.

⃠ 제품에 살충제나 가연성 스프레이를 뿌리지 마세요.
- 인체에 해로울 뿐 아니라 감전, 화재, 고장의 원인이 됩니다.

⃠ 조리 중이나 조리 후에는 문, 내부, 접시 등에 물을 붓는 등의 행동으로 급하게 냉각시키지 마세요.
- 파손 및 증기나 물보라로 인하여 상해, 화상의 원인이 됩니다.

⃠ 젖은 손으로 제품을 동작시키지 마세요.
- 감전의 원인이 됩니다.

❗ 데우기 후 매우 뜨거울 수 있으므로 주의하세요.
- 특히 데우기한 음료나 음식을 어린이에게 줄 때는 뜨겁지 않도록 주의해 주세요.
- 젖병이나 유아용 식품병을 데운 후에는 내용물을 젓거나 흔들어서 먹이거나, 충분히 식힌 후 먹이세요.

⃠ 문을 꼭 닫고 사용하세요.
- 음식 찌꺼기 등의 이물질이 끼인 상태로 사용하면 고장의 원인이 됩니다.

❗ 물과 같은 음료(커피, 차, 술, 물 등)나 액체를 데울 시에는 주의하세요.
- 조리 중이나 후에 항상 저어 주세요.
- 목이 좁고 긴 매끄러운 용기는 가급적 사용하지 마세요.
- 가열이 끝난 후 적어도 30 초 정도 지난 뒤에 용기를 꺼내 주세요.
- 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상의 원인이 됩니다.
- 숟가락 등 식기류를 용기에 집어넣을 때는 주의하세요.
- 미역국, 된장국, 점성이 있는 식품(카레, 스프, 스튜)을 가열할 때에는 화력을 약하게 잘 조절하여 데워주세요.

❗ 조리 중이거나 조리가 끝나자마자 음식물이나 부속품을 잡지 마세요.
- 매우 뜨거워 화상을 입을 수 있으므로 조리용 장갑을 착용하세요.
- 석쇠나 접시 등을 앞으로 뺄 경우 음식물이 쏟아져 화상의 원인이 됩니다.

⃠ 조리 중 또는 조리 직후 문을 열 때 문에 얼굴이나 신체를 가까이 하지 마세요.
- 어린이가 접근하지 않도록 주의하세요.
- 열기에 의한 화상의 원인이 됩니다.

⃠ 식기나 식품을 꺼내어 랩을 벗길 때에는 주의하세요.
- 고온 상태가 되어 있어 랩을 벗길 때 증기가 순간적으로 나와 화상의 원인이 됩니다.

⃠ 오븐 문 유리를 거친 연마용의 청소도구나 날카로운 것으로 긁지 마세요.
- 흠집으로 인해 결국 유리가 깨질 수 있습니다.

⃠ 열에 약한 재질로 되어 있는 싱크대나 유리 등 위에 제품을 두지 마세요.
- 싱크대나 유리 등이 깨지거나 변형의 원인이 됩니다.

⃠ 조리 후 문을 연 상태에서 문 위에 음식물 또는 무거운 물건을 올려 놓지 마세요.
- 뜨거운 음식물이 쏟아지거나 무거운 물건이 떨어져 화상, 상해의 원인이 됩니다.

청소 관련

⚠ 경 고

⃠ 제품에 물을 직접 뿌리거나 벤젠, 시너, 알코올 등으로 닦지 마세요.
- 변색, 변형, 파손, 감전, 화재의 원인이 됩니다.

⃠ 제품을 주기적으로 청소하고, 청소 시 문과 조리실 내부의 음식물 찌꺼기를 제거하세요.
- 감전, 화재의 원인이 됩니다.
- 청소 시에는 전원 플러그를 빼주세요.
- 주기적으로 청소하지 않으면 기기의 내구성에 영향을 줄 수 있으며 또한 위험한 상황이 발생할 수 있습니다.

⚠ 주 의

⃠ 제품 청소(외부/내부)시 다치지 않도록 주의 하세요.
- 모서리나 날카로운 부분에 의한 상해의 원인이 됩니다.

⃠ 스팀 청소기로 청소하지 마세요.
- 부식의 원인이 됩니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 6 2015-07-30 9:00:47

설치방법

오래 사용한 오븐의 소비자 안전점검을!

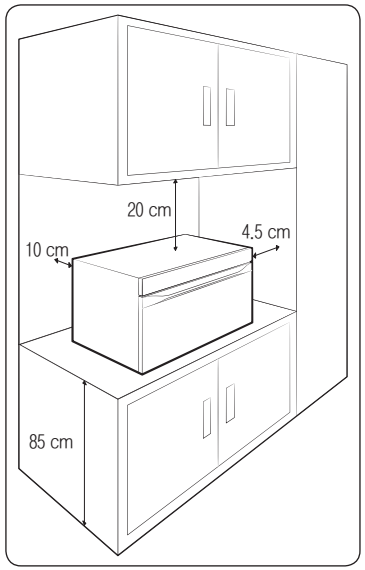
이러한 증상이 있습니까?

- 전원코드나 전원 플러그가 이상하게 뜨거워진다.
- 조리 중에도 식품이 가열되지 않는다.
- 사용 중에 이상한 소리나 고약한 냄새가 난다.
- 조리실 내의 커버나 벽면이 더러워지거나 불꽃 또는 연기가 난다.
- 그 밖에 이상이나 고장이 있다.

이럴 땐 사용 금지

- 안전을 위해 전원 스위치를 끄고 콘센트에서 플러그를 뽑아 놓는다.
- 구입처 또는 서비스센터로 연락하여 점검을 받는다.
- 절대 소비자 임의로 수리하지 마시기 바랍니다. 설치하기

설치하기



설치 전에 주의사항을 꼭 읽어 주세요.

다른 전기제품 바로 옆에 설치할 경우 다른 전기제품의 주의 내용을 함께 읽어 주세요.

다른 전기제품과 간격을 두고 설치하세요.

- 간격이 좁은 수납공간 또는 밀폐된 공간에 제품을 설치하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.
- 뒷면과 약 10 cm, 윗면과 약 20 cm, 좌, 우 약 4.5 cm 이상 간격을 두고 설치하세요. 흡입구 및 배기구가 막히면 고장의 원인이 됩니다.

통풍이 잘 되는 평평하고 안정된 장소에 설치하세요.

- 불안정한 장소는 소음의 원인이 됩니다.
- 바닥과 85 cm 이상 간격을 두고 설치하세요.

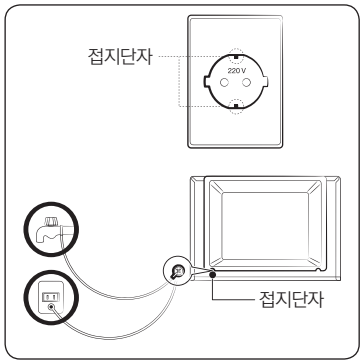
내열온도가 낮은 바닥에 설치하지 마세요.

- 비닐 재질, 인조 대리석, 유리 바닥 등, 내열온도가 낮은 곳에 제품을 설치할 경우 바닥재가 파손되거나 녹을 수 있습니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 7 2015-07-30 9:00:48

설치방법

접지하기



안전을 위해 접지해 주세요.

접지를 해두면 습한 장소에서 사용할 경우 전기의 누전이나 감전사고를 예방할 수 있습니다.
접지는 일반형과 빌트인 형 모두 방법은 같습니다.

콘센트에 접지단자가 있는 경우

- 따로 접지할 필요가 없습니다.

콘센트에 접지단자가 없는 경우

- 접지단자가 있는 전원 플러그로 교체하려면 서비스센터에 의뢰하세요. (유상 서비스)
- 접지선을 삼성전자 서비스센터에서 구입하여 제품 뒷면의 접지단자에 연결한 후 금속 수도관이나 벽면의 접지단자에 연결하세요.

이런 곳에는 접지하지 마세요.

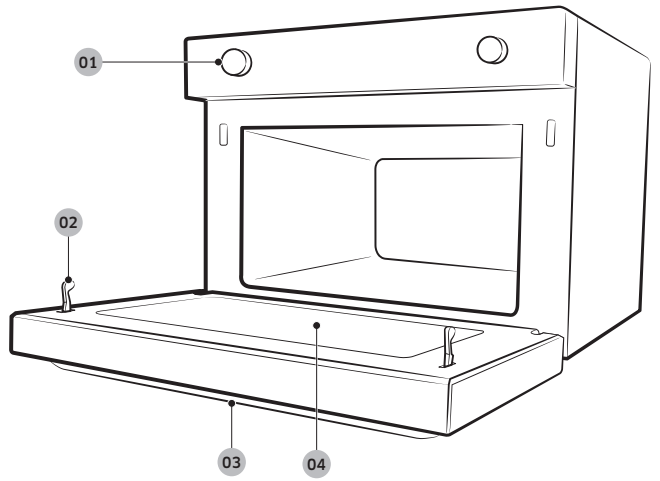
- 가스관, 전화선, 플라스틱 수도관 등.

참 고

- 습기가 많은 곳에 제품을 설치할 경우 구입하신 대리점이나 삼성전자 서비스센터에 연락하여 반드시 제 3 종 접지공사를 받으세요.
- 누전의 위험이 있는 곳에는 꼭 누전차단기를 설치하세요.

알아두기

각 부분의 이름



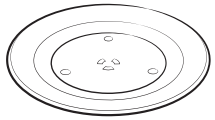
01 조작부
02 문열림 안전장치
03 손잡이
04 문

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 8 2015-07-30 9:00:49

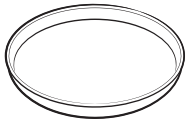
부속품과 사용방법

부속품 구성

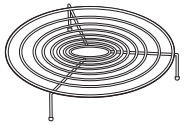
회전받침



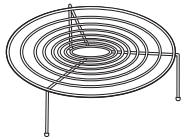
회전접시



발열팬



낮은석쇠



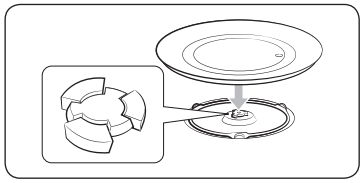
높은석쇠

⚠ 주 의

- 박스상태의 제품 상, 하단에 액세서리가 있으니 꼭 확인해주세요.

부속품 설치하기

회전접시, 회전받침은 모든 조리에 기본적으로 설치해 주세요.



회전접시와 회전받침을 회전축 가운데에 일치하도록 놓아 주세요.

조리실 내부, 특히 회전받침 주변에 이물질이 없도록 해 주세요.

부속품 사용방법

회전접시 위에 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)를 놓습니다.

부속품	HotBlast™ 오븐/그릴	레인지	사용방법
발열팬	○	○	오븐 기능에서 제과 · 제빵(파이, 쿠키 등)시 주로 사용합니다. 주로 그릴 기능에서 생선구이, 스테이크 등 두께가 얇은 음식물의 조리 시 사용합니다.
높은석쇠	○	✕	스테이크, 생선구이, 닭다리 등 두께가 얇은 경우 조리할 때 사용합니다.
낮은석쇠	○	✕	통닭/통삼겹살 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용합니다. 쿠키나 빵류의 베이커리 조리 시 발열팬과 함께 사용합니다.

⚠ 주 의

- 발열팬이나 석쇠(높은석쇠, 낮은석쇠)를 사용시에는 조리실 뒷면에 닿지 않도록 해주십시오. (불꽃발생의 원인이 됩니다.)
- 부속품들은 직화열(가스레인지 등)에서는 절대로 사용하지 마세요. 오븐전용 용기이므로 다른 화기와 함께 사용하지 마세요.
- 음식물을 넣지 않고 발열팬이나 석쇠를 사용하지 마세요.
- 자동조리 중이나 조리 완료 후 가열된 발열팬이나 석쇠를 옮길 때는 반드시 보호 장갑을 착용하세요.
- 발열팬을 청소할 때 수세미를 사용하면 코팅면이 손상될 수 있습니다. 스펀지와 중성세제를 이용하여 청소해 주세요.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 9 2015-07-30 9:00:49

알아두기

사용가능한 그릇의 종류

그릇의 종류	HotBlast™ 오븐, 그릴	레인지	그릇의 종류	HotBlast™ 오븐, 그릴	레인지
도자기류	○	○	나무, 종이 그릇	✕	△
내열유리 그릇	○	○	금선/은선 무늬 그릇	✕	✕
내열 플라스틱 그릇	✕	○	비닐봉지	✕	○
일반 플라스틱 그릇	✕	△	랩	✕	○
일반 유리그릇	✕	△	호일	○	✕

참 고

○ 사용할 수 있습니다.

✕ 사용하지 마세요. (그릇의 변형이나 화재의 위험이 있습니다.)

△ 주의해서 사용하세요. (오랜 시간 조리 시에는 사용하지 마시고 사용 중 자주 확인하세요.)

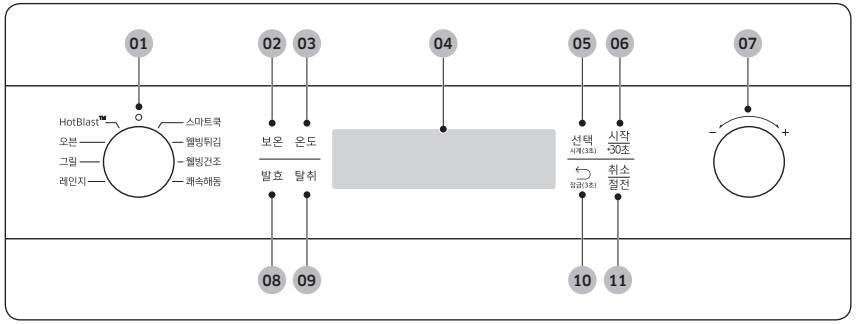
⚠ 주 의

- 뜨거운 그릇을 갑자기 차갑게 하면 깨지거나 모양이 변할 수 있습니다.
- 비닐봉지나 랩은 구이, 튀김 등 기름이 있는 음식에는 사용하지 마세요.
- 기름기가 많은 음식을 요리할 때는 기름 종이를 사용하고 빵이나 튀김요리 등을 잠깐 데울 때나 볶을 때는 냅킨을 덮어 짧은 시간 가열하세요.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 10 2015-07-30 9:00:50

버튼과 표시부

조작부



01	기능선택 다이얼	자세한 내용은 기능선택 다이얼 표를 참고하세요.
02	보온 버튼	조리가 끝난 요리를 따뜻하게 보관할 때 사용합니다.
03	온도 버튼	조리온도를 설정하거나, 변경할 때 사용합니다.
04	진행 표시부	현재시간이나 조리의 진행상태를 표시합니다.
05	선택(시계3초) 버튼	기능을 선택할 때 사용합니다. 3 초간 누를경우 현재시간을 변경할 수 있습니다.
06	시작/+30 버튼	선택한 기능을 시작할 때 나, 전자레인지 조리시간을 30초씩 증가시킬 때 사용합니다.
07	멀티 다이얼	자동조리, 시간, 무게, 온도 등을 조절할 때 사용합니다.
08	발효 버튼	요구르트 제조 및 빵 반죽(식빵, 크로와상 등)의 발효 기능에 사용합니다.
09	탈취 버튼	조리 후 내부에 밴 음식 냄새를 줄이는 데 사용합니다.
10	⮌ 잠금(3초) 버튼	현재 설정중인 단계의 초기값으로 돌아갈 때 사용합니다. 3 초간 누를 시, 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는 것을 방지 하기 위한 잠금기능을 설정할 때 사용합니다.
11	취소/절전 버튼	작동 중 일시정지/취소를 할 때나, 디스플레이를 꺼둘 때 사용합니다.

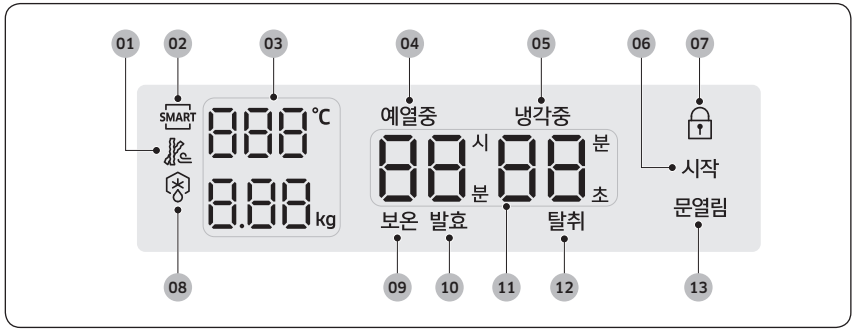
기능선택 다이얼

HotBlast™	HotBlast 기능을 사용할 때 선택합니다.
오븐	오븐 기능을 사용할 때 선택합니다.
그릴	그릴 기능을 사용할 때 선택합니다.
레인지	전자레인지 기능을 사용할 때 선택합니다.
스마트쿡	스마트쿡 기능을 선택할 때 선택합니다.
웰빙튀김	웰빙튀김 기능을 선택할 때 선택합니다.
웰빙건조	버섯, 과일, 오징어, 호박, 무 등을 건조하거나 육포 조리시 사용합니다.
쾌속해동	해동할 음식의 종류와 무게만 선택하면 자동으로 조리시간이 설정됩니다.
발효	요구르트 제조 및 빵 반죽(식빵, 크로와상 등)의 발효 기능에 사용합니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 11 2015-07-30 9:00:51

버튼과 표시부

진행 표시부



01 웰빙튀김 조리를 사용할 때 나타납니다.

02 스마트쿡 조리를 사용할 때 나타납니다.

03 기능에 따라, 조리온도 및 무게 등이 표시됩니다.

04 오븐 기능 사용시, 예열 중일 때 나타납니다.

05 조리 후 자동 냉각중일 때 표시됩니다.

06 수동조리나 자동조리의 세팅이 완료 되면 나타납니다.

07 잠금기능이 활성화 되면 나타납니다.

08 쾌속해동조리를 사용할 때 나타납니다.

09 보온기능 사용시 표시됩니다.

10 발효 기능 사용시 표시됩니다.

11 시간표시: 현재시간/조리시간/완료시간이 표시됩니다.

12 탈취기능 사용시 표시됩니다.

13 문이 열려 있으면 표시됩니다.

기능 알아보기

기능		설정가능 범위	기본 설정온도	최대 시간
수동모드	HotBlast™	160 ~ 200 ℃	200 ℃	60 분
		오븐모드와 유사한 모드입니다. 강한 히터와 팬을 이용하여, 오븐모드 보다 빠른 요리가 가능합니다.		
	오븐	40 ~ 200 ℃	180 ℃	60 분
		히터와 팬을 이용해서 조리실 내부를 균등하게 가열합니다. 로스팅 요리나 제빵 시 사용합니다.		
	그릴	–	–	60 분
		고기류 같이 그릴을 이용한 요리에 적합합니다.		
	레인지	800 W	–	90 분
		전자파를 이용한 조리를 하거나, 재가열이 필요할 때 사용합니다.		
자동모드	쾌속해동	해동을 위한 2가지의 프로그램을 제공합니다.		
	스마트쿡	초보자를 위해 총 143가지의 자동조리를 제공합니다.		
	웰빙튀김	20가지의 튀김요리를 기름에 튀기지 않아도 맛있고 건강하게 즐길 수 있습니다.		
	웰빙건조	40 ~ 120 ℃	70 ℃	10 시간
		버섯, 과일, 오징어, 호박, 무 등을 건조하거나 육포 조리 시 사용합니다.		
	발효	40 ~ 70 ℃	40 ℃	10 시간
		요구르트 제조 및 빵 반죽(식빵, 크로와상 등)의 발효기능에 사용합니다.		
특별기능	보온	50 ~ 80 ℃	60 ℃	10 시간
		조리가 끝난 요리를 따뜻하게 보관할 때 사용합니다.		
	탈취	–	–	15 분
		조리 후 내부에 밴 음식 냄새를 줄이는 데 사용합니다.		

참 고

- 오븐 온도계를 사용하여 조리실의 온도를 측정 할 경우, 온도계의 종류와 위치에 따라 온도가 높거나 낮게 측정 될 수 있습니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 12 2015-07-30 9:00:51

처음 사용할 때

현재시간 설정

- 처음 전원 플러그를 꽂으면 현재시간을 설정할 수 있습니다.
- 표시부가 모두 켜졌다가 꺼지고, 표시부에 (12:00)이 깜박일 때 현재시간을 설정하세요.

1. **멀티 다이얼**을 돌려 현재 (시)를 설정하고 **선택** 버튼을 누르세요.
2. **멀티 다이얼**을 돌려 현재 (분)을 설정하고 **선택** 버튼을 누르세요.

참 고

- 현재시간을 변경하고자 할 때는, **선택(시계3초)**을 3 초간 누르고 위의 1~2단계를 다시 해주세요.
- 현재시간을 정확히 설정해 주세요.

소리 꺼짐/켜짐 기능

- 버튼 조작음, 부저음, 에러음 등의 소리를 켜거나 꺼둘 수 있습니다.

1. 소리를 끄려면 **취소/절전** 버튼을 3 초간 누르세요.
   - beep가 1회 울리고 소리가 나지 않습니다.
2. 소리를 켜려면 **취소/절전** 버튼을 3 초간 누르세요.
   - beep가 1회 울리고 다시 소리가 납니다.

잠금 기능

- 어린이가 마음대로 버튼을 조작하여 고장을 일으키거나 제품 오작동으로 인한 상해를 입는 것을 방지 하기 위한 기능입니다.
- 어린이만 두고 외출하거나 사용하지 않을 때는 잠금 기능을 설정해 두는 것이 좋습니다.

1. 잠금을 설정하려면 ⮌ **잠금(3초)** 버튼을 3초간 누르세요.
   - 부저음이 울리면서 진행표시부에 (🔒) 이 표시되고 모든 버튼이 동작하지 않습니다.

   잠금을 해제하려면 ⮌ **잠금(3초)** 버튼을 3초간 누르세요.
   - 부저음이 울리면서 진행표시부에 (🔒) 표시가 사라지고 모든 기능을 사용할 수 있습니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 13 2015-07-30 9:00:52

처음 사용할 때

자동냉각 기능

조리실 내부를 식혀주는 냉각기능 입니다.

- 조리 완료 후 조리실 내의 뜨거운 열기를 배출하기 위해 최대 5 분 정도 냉각팬이 자동으로 회전합니다.
  고장이 아니므로 안심하고 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는게 좋습니다.

참 고

- 자동냉각 기능은 따로 설정할 필요없이 기본적으로 제공되는 기능입니다.

절전 기능

1. 절전 기능을 사용하려면 대기상태에서 **취소/절전** 버튼을 1번 누르세요.
   - 절전 기능에 사용합니다.
   - 절전 기능은 진행표시부의 표시가 모두 사라집니다.

최초 동작 시 연기나 탄 냄새가 날 경우

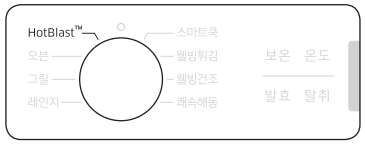
⚠ 주 의

- 최초 동작 시 약간의 연기나 탄 냄새가 날 경우가 있으나 10 분간 연속 동작 후에는 냄새가 사라집니다.
- 더 빠르게 냄새를 제거하고 싶을 경우 컵이나 그릇에 레몬즙 (25 ml)과 물 (50 ml)을 섞어 전자레인지 모드로 4~5 분간 동작하시기 바랍니다.

수동조리

HotBlast™

HotBlast™는 오븐모드 보다 강한 열풍을 이용하여 음식물을 빠르게 익혀주며 음식 표면을 바삭하게, 속을 촉촉하게 하므로 오븐 및 구이요리, 냉동식품의 조리 시 사용하면 좋습니다.



1. **기능선택 다이얼**을 돌려 **HotBlast™**를 선택하세요.

2. 200 ℃ 온도 표시 깜빡임 상태에서 **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 **선택** 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도 범위 160 ℃ ~ 200 ℃)
   - 조리온도는 조리중 언제라도 **온도** 버튼을 누른 뒤 **멀티 다이얼**을 돌려 조절할 수 있습니다. 원하는 온도를 선택하고 **선택** 버튼을 누르세요. 만약 **선택** 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 변경됩니다.

3. **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.
   - 조리시간은 조리 중 언제라도 **멀티 다이얼**을 돌려 조절할 수 있습니다.
     (최대 1 시간 설정가능)
   - 예열이 필요할 경우 온도 설정한 후 바로 **시작** 버튼을 누르세요. 예열표시가 나타나며, 예열이 끝나면 사라집니다.
   - 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 14 2015-07-30 9:00:53

4. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 조리가 시작됩니다.

참 고

- 조리가 끝나면 알림음이 네 번 울린 후 대기 모드로 전환됩니다.
  대기 모드에서는 **시작/+30초** 버튼과 **멀티 다이얼**이 동작되지 않습니다.
  동일한 모드로 다시 조리하거나 시간, 온도 설정을 변경하려면 **기능선택 다이얼**을 돌려 대기 모드를 해제한 후 원하는 조리 과정을 실행하세요.
- HotBlast™는 강한열풍을 사용하여, 소음이 발생할 수 있습니다.
- 장시간 동작 시, 표면이 뜨거울 수 있으니 주의하시기 바랍니다.

메뉴	HotBlast™ 조리 온도	용량	조리 시간
1. 통닭	200 ℃	0.9 kg	30~34 분 후 뒤집고, 25~30 분 조리
		1.0 kg	30~34 분 후 뒤집고, 30~34 분 조리
	재료 및 조리법		
	재료 닭 1마리, 허브솔트 1작은술, 청주 1작은술, 시즈닝(치킨용) 1/2큰술, 해바라기유 2큰술 1. 닭은 깨끗이 씻은 후 물기를 없애고 목의 기름부분, 꽁지, 날개 끝을 자른다. 닭의 가슴부위에 포크로 몇 군데 찔러 준 후 허브솔트, 청주를 넣어 30 분간 재운다. 2. 시즈닝과 해바라기유를 잘 섞어 닭 표면에 골고루 바른다. 3. [낮은석쇠]에 닭의 등 부위가 위로 가도록 놓고 **HotBlast™** 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다. 4. 조리시간을 참고하여 등 부위가 다 익으면 집게를 이용해 뒤집어 가슴 부위가 위쪽으로 가게 한 후 다시 동작한다.		

메뉴	HotBlast™ 조리 온도	용량	조리 시간
2. 닭다리 구이	200 ℃	0.3 kg	23~24 분
		0.6 kg	28~30 분
	재료 및 조리법		
	재료 닭다리 3~5개, 허브솔트 1작은술, 청주 1작은술, 시즈닝(치킨용) 1/2큰술, 해바라기유 2큰술 1. 닭다리를 깨끗이 씻어 물기를 없애고 칼집을 낸 후 허브솔트, 청주를 넣어 30 분간 재운다. 2. 시즈닝, 해바라기유를 잘 섞어 닭다리 표면에 골고루 바른다. 3. [발열팬]에 ②를 올린 후 [높은석쇠] 위에 놓고 **HotBlast™** 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.		
3. 바베큐립	200 ℃	0.4 kg	12~14 분 후 뒤집고, 8~10 분 조리
		0.8 kg	17~19 분 후 뒤집고, 11~13 분 조리
	재료 및 조리법		
	재료 돼지 등갈비 0.4~0.8 kg, 양송이버섯 2개, 양파 1/2개, 스테이크소스 1과 1/2컵, 버터 약간, 물 2큰술, 월계수 잎 1장 1. 돼지 등갈비는 안쪽의 속껍질을 제거하고 3~4마디 크기로 등분한 후 찬물에 1 시간 정도 담가 핏물을 뺀다. 2. 큰 볼에 ①의 등갈비, 스테이크소스(1컵)를 넣고 버무려 15~20분간 재운다. 3. 양송이버섯은 반으로 자르고, 양파는 잘게 다진다. 4. 팬에 버터를 녹인 후 양파를 넣어 볶다가 양송이버섯을 넣고 2분간 더 볶는다. 5. ④의 팬에 남은 스테이크소스(1/2컵), 물, 월계수 잎을 넣고 끓여 소스를 만든다. 6. [발열팬]에 ②의 등갈비를 안쪽 부위가 위로 가도록 놓고 [낮은석쇠]에 올려 **HotBlast™** 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다. 7. 조리시간을 참고하여 안쪽 부위가 다 익으면 집게를 이용해 뒤집고 다시 동작한다. 8. 조리가 완료되면 ⑤의 소스를 곁들인다.		

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 15 2015-07-30 9:00:53

수동조리

메뉴	HotBlast™ 조리 온도	용량	조리 시간
4. 통삼겹살	200 ℃	0.3 kg	24~25 분
		0.6 kg	28~29 분
	재료 및 조리법		
	재료 통삼겹살 0.3~0.6 kg **삼겹살 밑간** 청주 1/2컵, 월계수 잎 1장, 소금 약간, 후춧가루 약간 1. 통삼겹살은 10 cm 길이로 썰어 칼집을 낸 후 밑간에 버무려 30분 이상 재운다. 2. [발열팬]에 ①을 올린 후 [낮은석쇠] 위에 놓고 **HotBlast™** 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.		
5. 스테이크	200 ℃	0.2 kg	9~10 분
		0.4 kg	10~11 분
	재료 및 조리법		
	재료 쇠고기(1.5~2 cm 두께) 0.2~0.4 kg, 소금 약간, 후춧가루 약간 1. 쇠고기는 칼등으로 두들겨 소금, 후춧가루로 간한 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다. 2. **HotBlast™** 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.		

메뉴	HotBlast™ 조리 온도	용량	조리 시간
6. 새송이 떡갈비	200 ℃	갈비 (약 0.3 kg)	12~13 분
	재료 및 조리법		
	재료 갈비 0.3 kg, 새송이 버섯 2개, 풋고추 1/2개, 홍고추 1/2개 **양념** 설탕 1/2큰술, 청주 1/2큰술, 양조간장 1과 1/2큰술, 키위즙 1큰술, 후춧가루 1/4 작은술, 다진 마늘 1작은술, 다진 파 1작은술, 참기름 1/2작은술 1. 갈비는 찬물에 1시간 정도 담가 핏물을 뺀 후 살만 발라 곱게 다진다. 2. 새송이버섯은 0.5 cm 두께로 모양을 살려 길게 썰고, 풋고추와 홍고추는 다진다. 3. 큰 볼에 ①의 갈비살, 풋고추, 홍고추, 양념재료를 넣고 골고루 섞어 치댄다. 4. 새 송이버섯에 ③을 0.5 cm 두께로 감싼 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다. 5. **HotBlast™** 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.		
7. 전복구이	200 ℃	5마리 (약 60 g)	8~9 분
	재료 및 조리법		
	재료 전복 5마리, 실온에 두어 말랑해진 버터 2큰술, 다진 파슬리 1작은술, 다진 마늘 1 작은술, 레몬즙 1작은술, 소금 약간, 후춧가루 약간 1. 전복은 솔을 이용해 깨끗이 씻은 후 끓는 물에 살짝 데쳐 살만 떼어낸다. 2. 가위를 이용해 전복의 내장, 쓸개, 모래주머니를 제거하고 입을 잘라낸 후 입 부분을 눌러 이물질을 빼낸다. 3. ②의 전복은 껍데기가 붙어 있던 반대쪽에 사선으로 칼집을 낸다. 4. 전복을 제외한 모든 재료를 섞는다. 5. 전복의 칼집 넣은 부분에 ④를 적당량 올린 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다. 6. **HotBlast™** 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.		

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 16 2015-07-30 9:00:53

<table>
<tr><th>메뉴</th><th>HotBlast™ 조리 온도</th><th>용량</th><th>조리 시간</th></tr>
<tr><td rowspan="4">8. 조기구이</td><td rowspan="2">200 ℃</td><td>1마리 (150~200 g)</td><td>12~13 분</td></tr>
<tr><td>2마리 (350~400 g)</td><td>14~15 분</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료 및 조리법</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료
조기 1~2마리(180~200 g), 소금 약간, 식용유 약간
1. 조기는 가위를 이용해 지느러미와 비늘을 제거한다. 깨끗이 씻어 물기를 없앤 후 소금을 뿌려 간한다.
2. ①의 조기 앞뒤로 칼집을 낸 후 식용유를 바르고 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
3. HotBlast™ 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">9. 홍합
치즈구이</td><td>200 ℃</td><td>홍합 (400 g)</td><td>9~10 분</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료 및 조리법</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료
홍합 400 g, 파프리카 1/3개, 날치알 1/3컵, 빵가루 6큰술, 피자치즈 3/4컵
홍합 밑간
화이트와인 2큰술, 후춧가루 약간
1. 홍합은 수염을 떼고 껍질끼리 비벼 깨끗이 씻은 후 끓는 물에 넣고 삶는다. 입이 벌어지면 꺼내 한쪽 껍질을 떼어낸다.
2. ①의 홍합을 밑간에 재운다. 파프리카는 사방 0.5 cm 크기로 작게 썬다.
3. ②의 홍합에 파프리카, 날치알, 빵가루, 피자치즈를 올린 후 [발열팬]에 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
4. HotBlast™ 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.</td></tr>
</table>

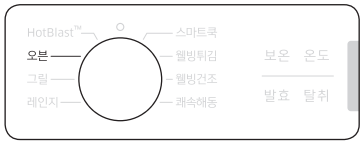
<table>
<tr><th>메뉴</th><th>HotBlast™ 조리 온도</th><th>용량</th><th>조리 시간</th></tr>
<tr><td rowspan="4">10. 피자바게트</td><td rowspan="2">200 ℃</td><td>4조각</td><td>6~7 분</td></tr>
<tr><td>6조각</td><td>8~9 분</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료 및 조리법</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료
바게트(1.5 cm 두께) 2~6조각, 청피망 1/4개, 홍피망 1/4개, 양파 1/4개,
양송이버섯 1개, 베이컨 2장, 토마토소스 2큰술, 피자치즈 4큰술, 버터 약간
1. 바게트는 한쪽 면에 버터를 바른다.
2. 청피망, 홍피망, 양파, 양송이버섯, 베이컨은 굵게 다져 토마토소스와 섞는다.
3. 바게트에 ②를 고루 펴 바른 후 피자치즈를 뿌린다.
4. [낮은석쇠]에 ③을 올려 원형접시 중앙에 놓는다.
5. HotBlast™ 200 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">11. 냉동
감자스틱</td><td>180 ℃</td><td>0.3 kg</td><td>12~13 분</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료 및 조리법</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료
시판용 냉동 감자스틱 0.3 kg
1. [발열팬]에 냉동 감자스틱을 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
2. HotBlast™ 180 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.
3. 기호에 따라 소금이나 토마토케첩을 곁들인다.</td></tr>
<tr><td rowspan="3">12. 냉동 피자</td><td>190 ℃</td><td>0.3~0.4 kg</td><td>13~14 분</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료 및 조리법</td></tr>
<tr><td colspan="3">재료
냉동원형피자 300~400 g
1. [발열팬]에 냉동피자를 올려 [높은석쇠] 위에 놓는다.
2. HotBlast™ 190 ℃에 맞춘 후 예열 없이 동작한다.</td></tr>
</table>

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 17 2015-07-30 9:00:54

수동조리

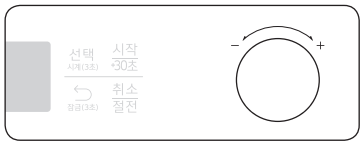
오븐

오븐은 제과 · 제빵이나 통닭 등의 두꺼운 육류 조리 시 사용하면 좋습니다.



1. **기능선택 다이얼**을 돌려 **오븐**을 선택하세요.

2. 180 ℃ 온도 표시 깜빡임 상태에서 **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 조리온도를 선택한 후 **선택** 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도 범위 40 ℃ ~ 200 ℃)
   - 조리온도는 조리중 언제라도 **온도** 버튼을 누른 뒤 **멀티 다이얼**을 돌려 조절할 수 있습니다. 원하는 온도를 선택하고 **선택** 버튼을 누르세요. 만약 **선택** 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 변경됩니다.



3. **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요.
   - 조리시간은 조리 중 언제라도 **멀티 다이얼**을 돌려 조절할 수 있습니다. (최대 1 시간 설정가능)
   - 예열이 필요할 경우 온도 설정한 후 바로 **시작** 버튼을 누르세요. 예열표시가 나타나며, 예열이 끝나면 사라집니다.
   - 예열이 끝난 후 내부가 뜨거우니 주의하세요.

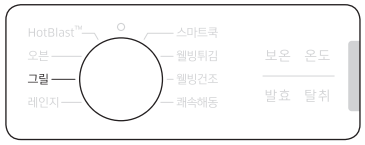
4. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 조리가 시작됩니다.

참 고

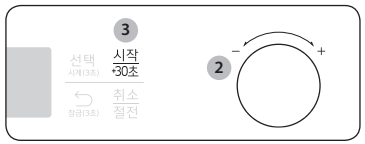
- 조리가 끝나면 알림음이 네 번 울린 후 대기 모드로 전환됩니다. 대기 모드에서는 **시작/+30초** 버튼과 **멀티 다이얼**이 동작되지 않습니다.
  동일한 모드로 다시 조리하거나 시간, 온도 설정을 변경하려면 **기능선택 다이얼**을 돌려 대기 모드를 해제한 후 원하는 조리 과정을 실행하세요.
- 장시간 동작 시, 표면이 뜨거울 수 있으니 주의하시기 바랍니다.

그릴

상부그릴의 강한 직화열을 이용하여 음식 표면을 노릇하게 익혀 주므로 생선구이나 스테이크 등의 구이 요리에 사용하면 좋습니다.



1. **기능선택 다이얼**을 돌려 **그릴**을 선택하세요.



2. **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 조리시간을 선택하세요
   - 조리시간은 조리 중 언제라도 **멀티 다이얼**을 돌려 조절할 수 있습니다. (최대 60 분 설정가능)
3. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 조리가 시작됩니다.

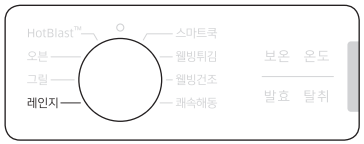
참 고

- 생선구이 등의 경우 레몬 1~2 조각을 함께 넣고 조리하면 생선 비린내를 줄일 수 있습니다.
- 조리가 끝나면 알림음이 네 번 울린 후 대기 모드로 전환됩니다.
  대기 모드에서는 **시작/+30초** 버튼과 **멀티 다이얼**이 동작되지 않습니다.
  동일한 모드로 다시 조리하거나 시간, 온도 설정을 변경하려면 **기능선택 다이얼**을 돌려 대기 모드를 해제한 후 원하는 조리 과정을 실행하세요.
- 장시간 동작 시, 표면이 뜨거울 수 있으니 주의하시기 바랍니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 18 2015-07-30 9:00:55

레인지

- 스마트 오븐의 레인지 기능을 이용해 음식의 데치기나 데우기, 냉동식품의 조리를 수동으로 조절해 사용할 수 있습니다.
- 냉동된 음식을 해동할 때는 해동 기능을 사용하는 것이 더 효과적이고 편리합니다.



1. **기능선택 다이얼**을 돌려 **레인지**를 선택하세요.

2. 조리시간 깜빡임 상태에서 **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 조리시간을 선택한 후 **선택** 버튼을 눌러주세요. (최대 90 분 설정가능)
   - 조리시간은 조리중 언제라도 **멀티 다이얼**을 돌려 조절할 수 있습니다. 또한 **+30** 버튼을 눌러 30 초씩 증가시킬수 있습니다.

3. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 조리가 시작됩니다.

⚠ 경 고

- 레인지 기능을 사용할 때 법랑 접시나 알류미늄 호일, 금박/은박 포장지 등은 절대 사용하지 마세요. 불꽃발생의 원인이 됩니다.
- 밀폐된 용기나 음식물(팩에든 음식이나 달걀, 밤 등)은 조리 중 내부 팽창으로 인해 터질 수 있습니다. 반드시 내열용기에 옮겨서 조리하세요.
- 물과 같은 액체를 가열할 때는 내용물이 갑자기 끓어 넘쳐 화상을 입을 수 있습니다. 조리 후 적어도 30 초 정도 지난 뒤에 꺼내어 주세요.

참 고

- 조리가 끝나면 알림음이 네 번 울린 후 대기 모드로 전환됩니다. 대기 모드에서는 **시작/+30초** 버튼과 **멀티 다이얼**이 동작되지 않습니다.
  동일한 모드로 다시 조리하거나 시간, 온도 설정을 변경하려면 **기능선택 다이얼**을 돌려 대기 모드를 해제한 후 원하는 조리 과정을 실행하세요.

젖병을 소독할 때

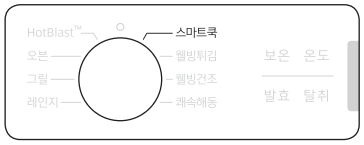
- 젖병은 빈 채로 가열하지 마세요.
- 소독 후 젖병이 매우 뜨거우므로 장갑 등을 사용하여 꺼내 주세요.
- 뜨거운 물이 갑자기 분출하여 화상을 입을 수 있으니 물의 양이 50 ml 를 넘지 않도록 하시고 소독이 끝나고 1 분 정도 지난 후 문을 열어 주세요.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 19 2015-07-30 9:00:56

자동조리

스마트쿡

스마트쿡을 사용하면 음식물에 따라 시간, 온도, 조리세기를 설정하지 않아도 스마트쿡 143가지 메뉴를 자동으로 조리해 줍니다.



1. **기능선택 다이얼**을 돌려 **스마트쿡**을 선택하세요.

2. **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 자동조리를 선택하세요.
   - 스마트쿡의 메뉴명, 분량, 부속품 등은 제공되는 쿡북을 참조하세요.

3. 무게 선택이 필요한 경우 **선택** 버튼을 누른 뒤, **멀티 다이얼**을 돌려 무게를 선택하세요.
   - 원하는 무게를 선택하고 **선택** 버튼을 누르세요. 만약 **선택** 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 선택됩니다.

4. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 조리가 시작됩니다.

참 고

- 자동조리 중에는 조리시간과 온도, 조리 세기를 변경할 수 없습니다.
- 동작 중에는 **멀티 다이얼**을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- 조리가 끝나면 알림음이 네 번 울린 후 대기 모드로 전환됩니다.
  대기 모드에서는 **시작/+30초** 버튼과 **멀티 다이얼**이 동작되지 않습니다.
  동일한 모드로 다시 조리하거나 시간, 온도 설정을 변경하려면 **기능선택 다이얼**을 돌려 대기 모드를 해제한 후 원하는 조리 과정을 실행하세요.

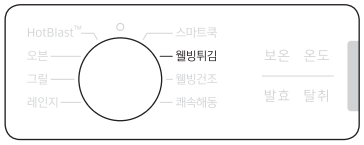
⚠ 주 의

- 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는 게 좋습니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 20 2015-07-30 9:00:56

웰빙튀김

웰빙튀김 기능을 사용하면 자동으로 조리시간이 설정되어 음식을 기름없이 바삭하게 튀길 수 있습니다.



1. **기능선택 다이얼**을 돌려 **웰빙튀김**을 선택하세요.

2. **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 자동조리를 선택하세요.
   - 웰빙튀김의 메뉴명, 분량, 부속품 등은 제공되는 쿡북을 참조하세요.

3. 무게 선택이 필요한 경우 **선택** 버튼을 누른 뒤, **멀티 다이얼**을 돌려 무게를 선택하세요.
   - 원하는 무게를 선택하고 **선택** 버튼을 누르세요. 만약 **선택** 버튼을 누르지 않으면 일정시간 후 자동으로 선택됩니다.

4. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 조리가 시작됩니다.

참 고

- 자동조리 중에는 조리시간과 온도, 조리 세기를 변경할 수 없습니다.
- 동작 중에는 **멀티 다이얼**을 이용하여 조리시간을 가감할 수 없습니다.
- 조리가 끝나면 알림음이 네 번 울린 후 대기 모드로 전환됩니다.
  대기 모드에서는 **시작/+30초** 버튼과 **멀티 다이얼**이 동작되지 않습니다.
  동일한 모드로 다시 조리하거나 시간, 온도 설정을 변경하려면 **기능선택 다이얼**을 돌려 대기 모드를 해제한 후 원하는 조리 과정을 실행하세요.

⚠ 주 의

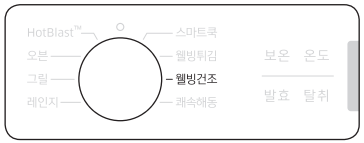
- 조리가 끝난 후 부속품이나 조리실 내부가 뜨겁습니다. 반드시 보호장갑을 사용하세요.
- 연속으로 조리를 할 경우 오븐 내부 온도가 높으면 조리 결과에 영향을 줄 수 있으므로 충분히 식힌 후 사용하거나 조리시간을 조절하여 사용하는 게 좋습니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 21 2015-07-30 9:00:56

자동조리

웰빙건조

식품 자체의 수분을 제거하여 방부제 없이도 식품 고유의 맛을 유지할 수 있습니다.



1. **기능선택 다이얼**을 돌려 **웰빙건조**를 선택하세요.

2. 70 ℃ 온도가 깜박이면 **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 건조온도를 선택 한 후 **선택** 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도 범위 40 ℃ ~ 120 ℃)
3. **멀티 다이얼**을 돌려 건조시간을 선택하세요.
   - 기본 조리시간이 2 시간으로 자동설정 되어있습니다. (최대 10 시간 설정가능)
   - 조리시간은 조리중 언제라도 **멀티 다이얼**을 돌려서 조절할 수 있습니다.

4. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 건조가 시작됩니다.

참 고

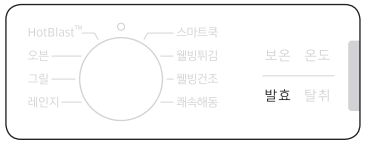
웰빙건조 방법 (70 ℃ 기준)

- 건조할 재료는 0.2 ~ 0.5 cm 두께로 자른 후 발열팬에 올려서 건조합니다. (감자/고구마 : 3 ~ 4 시간, 버섯류 : 3 ~ 4 시간, 나물류 : 3 ~ 5 시간, 과일류 : 4 ~ 6 시간)
- 조리가 끝나면 알림음이 네 번 울린 후 대기 모드로 전환됩니다. 대기 모드에서는 **시작/+30초** 버튼과 **멀티 다이얼**이 동작되지 않습니다. 동일한 모드로 다시 조리하거나 시간, 온도 설정을 변경하려면 **기능선택 다이얼**을 돌려 대기 모드를 해제한 후 원하는 조리 과정을 실행하세요.

발효

요구르트 또는 식빵, 크로와상 등과 같은 발효가 필요한 빵의 반죽을 손쉽게 숙성할 수 있습니다.

삼성 스마트오븐의 발효 기능을 사용하면 조리실 내부온도를 일정한 온도로 유지해 이스트균, 유산균 등의 발효에 최적의 상태를 만들어 줍니다.



1. **발효** 버튼을 누르세요.

2. 40 ℃ 온도가 깜박이면 **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 발효온도를 선택 한 후 **선택** 버튼을 눌러주세요. (가능한 온도범위 40 ℃ ~ 70 ℃)
   - 반죽 (빵/피자) 발효 : 40 ℃
   - 식혜 : 70 ℃
3. **멀티 다이얼**을 돌려 발효시간을 선택하세요.
   - 기본 조리시간이 1 시간으로 자동설정 되어있습니다. (최대 10 시간 설정가능)
   - 조리시간은 조리중 언제라도 **멀티 다이얼**을 돌려서 조절할 수 있습니다.

4. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 발효가 시작됩니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 22 2015-07-30 9:00:57

참 고

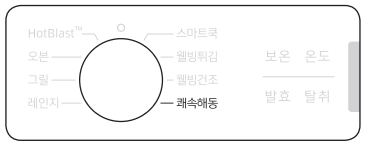
- 젖은 면보로 덮거나 내열용기에 물 50~100 ml를 담아 바닥에 놓고 조리하면 발효에 필요한 수분을 제공하여 효과적입니다.
- 조리가 끝나면 알림음이 네 번 울린 후 대기 모드로 전환됩니다.
  대기 모드에서는 **시작/+30초** 버튼과 **멀티 다이얼**이 동작되지 않습니다.
  동일한 모드로 다시 조리하거나 시간, 온도 설정을 변경하려면 **기능선택 다이얼**을 돌려 대기 모드를 해제한 후 원하는 조리 과정을 실행하세요.

요구르트 만드는 법

1. 우유 500 ml를 내열용기에 담아 1분간 조리하세요.
2. 시판용 떠먹는 요구르트 1개(100 g)를 넣고 잘 저어준 후 발효 기능 40 ℃로 4 ~ 5 시간 조리하세요.
3. 발효가 완료되면 랩 또는 뚜껑을 덮어 냉장고에서 숙성 시키세요.

쾌속해동

쾌속해동 기능을 사용하면 냉동된 음식을 간편하게 해동할 수 있습니다.
해동시에는 랩이나 비닐을 씌우지 말고 사용하세요.



1. **기능선택 다이얼**을 돌려 쾌속해동을 선택하세요.

2. **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 메뉴(**1** 또는 **2**) 를 선택한 뒤, **선택** 버튼을 누르세요.
3. **멀티 다이얼**을 돌려 무게를 선택하세요.
   - 원하는 무게를 선택하고 **선택** 버튼을 누르세요.

4. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 조리가 시작됩니다.

⚠ 주 의

- 해동기능 사용 시 발열팬과 석쇠는 절대 사용하지 마세요. 불꽃 발생의 원인이 됩니다.
- 다른 조리 후 바로 해동을 할 경우 조리실 내부 온도가 올라가 있어 원하는 대로 해동이 되지 않을 수 있습니다. 조리실 내부를 충분히 식힌 후 사용하세요.

참 고

- 조리가 끝나면 알림음이 네 번 울린 후 대기 모드로 전환됩니다.
  대기 모드에서는 **시작/+30초** 버튼과 **멀티 다이얼**이 동작되지 않습니다.
  동일한 모드로 다시 조리하거나 시간, 온도 설정을 변경하려면 **기능선택 다이얼**을 돌려 대기 모드를 해제한 후 원하는 조리 과정을 실행하세요.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 23 2015-07-30 9:00:57

자동조리

참 고

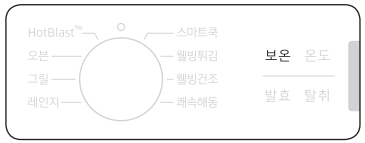
해동메뉴 무게선택

- 메뉴 1 : 육류 (0.2 ~ 1.2 kg),
  메뉴 2 : 생선류 (0.2 ~ 1.2 kg)
- 조리가 끝난 뒤 동일한 조리를 다시 시작하려면, **기능선택 다이얼**을 옆으로 1칸 돌린 후 다시 선택해 주세요.

부가기능

보온

조리가 끝난 음식물을 따뜻하게 보온해 주는 기능입니다.



1. **보온** 버튼을 누르세요.

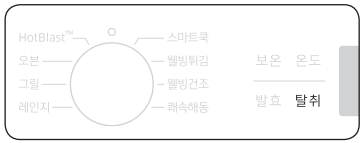
2. 60 ℃ 온도가 깜빡이면 **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 보온 온도를 선택한후 **선택** 버튼을 누르세요.
3. **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 보온시간을 선택하세요. (가능한 시간 범위 1 분 ~10 시간)
   - 기본 동작 시간이 30 분으로 자동 설정되어 있습니다.
   - 보온시간은 조리 중 언제라도 **멀티 다이얼**을 돌려서 조절할 수 있습니다.

4. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 보온이 시작됩니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 24 2015-07-30 9:00:57

탈취

조리 후 음식냄새를 줄이는 데 사용하면 좋습니다.



1. **탈취** 버튼을 누르세요.

2. **멀티 다이얼**을 돌려 원하는 탈취시간을 선택하세요.
   - 기본 동작 시간이 5 분으로 자동 설정되어 있고, 최대 15 분까지 설정 가능합니다.
   - 동작시간은 조리 중 언제라도 **멀티 다이얼**을 돌려서 조절할 수 있습니다.

3. **시작** 버튼을 누르세요.
   - 탈취가 시작됩니다.

참 고

- 내부에 레몬 조각을 넣고 전자레인지를 작동하면 더 빨리 냄새를 제거할 수 있습니다.

청소 및 손질방법

조리실 내부 청소방법

- 벽이나 천정에 묻은 찌꺼기는 중성세제를 묻혀 행주로 깨끗이 닦아 주세요.

오븐 외부, 조작부 및 투시창 청소방법

- 오븐 외부는 젖은 행주로 닦은 후 마른헝겊으로 물기를 완전히 닦아 주세요.
- 조작부는 고장의 우려가 있으니 너무 힘껏 닦지 마세요.
- 투시창은 중성세제와 젖은 행주로 닦은 후 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애 주세요.

부속품 청소방법

- 부속품은 중성세제로 깨끗이 씻은 후 물기를 닦아내고 조리실에 넣어주세요.
- 부속품 청소 시 수세미로 너무 세게 닦으면 코팅면이 손상될 수 있으니 주의하세요.

⚠ 주 의

- 청소 시 벤젠, 신나 및 금속 수세미는 절대로 사용하지 마세요. 변색되거나 표면이 상할 수 있습니다.
- 제품에 물을 직접 뿌려 청소하지 마세요. 감전, 화재의 위험이 있습니다.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 25 2015-07-30 9:00:58

고장신고 전 확인사항

삼성 스마트 오븐의 보관 및 수리

반드시 자격증을 소지한 서비스 기술자에게 수리받으세요.

오븐을 수리해야 할 경우 전원 플러그를 분리한 다음 삼성 고객 서비스 센터에 문의하세요.

서비스 요청시 아래 정보를 제공해야 합니다.

- 모델 번호 및 시리얼 번호 (제품의 문 안쪽에 있습니다.)
- 제품 보증서 세부 정보
- 명확한 문제 상황 설명

오븐을 일시적으로 보관해야 한다면 청결하고 건조한 곳에 보관하세요. 먼지와 습기로 인해 제품이 손상될 수 있습니다.

문제 해결

공통/그릴/오븐에 문제가 발생하면 아래 제시된 해결 방법을 시도해 보세요. 불필요한 서비스 요청에 따른 시간과 불편을 줄일 수 있습니다.

공통

증상	원인	해결
버튼이 잘 눌러지지 않습니다.	버튼 사이에 이물질이 끼었을 경우	이물질을 제거 한 후 다시 동작해보세요.
	Touch 모델 : 외관에 물기가 있을 경우	외관이 물기가 있을 시 제거하세요. 버튼 부를 젖은 행주로 닦은 후에는 마른 헝겊으로 물기를 완전히 없애주세요.
	잠금기능이 설정된 경우	잠금기능이 설정되어 있는지 확인하세요.
시간 표시가 안됩니다.	전원이 공급 되지 않을 경우	전원이 공급되어 있는지 확인하세요.
	Eco(절전)기능이 설정된 경우	절전기능을 해제하세요.
작동이 안됩니다.	전원이 공급 되지 않을 경우	전원이 공급되어 있는지 확인하세요.
	문이 열려 있는 경우	문을 닫고 동작하세요.
	문열림 안전장치에 이물질이 묻은경우	이물질을 제거 한 후 다시 동작해보세요.
작동중에 동작을 멈춥니다.	조리에 따라서 뒤집기 기능이 있는 경우가 있습니다.	음식물을 뒤집어주신 후 시작 버튼을 다시 눌러 동작시키세요.
작동중에 전원이 꺼집니다.	연속 조리를 장시간 할 경우	장시간 조리를 진행한 후 냉각시켜주세요.
	냉각팬이 동작하지 않을 경우	냉각팬 동작하는 소리가 들리는지 확인하세요.
	전자레인지 동작시 음식물 없이 동작시킬 경우	전자레인지 동작시 꼭 음식물을 넣어주세요.
	통풍이 잘안되는 곳에 설치한 경우	제품 후면과 옆면에 제품을 식혀주는 흡입구/배기구가 있습니다. 제품설치방법에 나와있는 간격을 지켜주세요.
	하나의 콘센트에 여러 개의 전원플러그를 사용할 시	단독 콘센트를 사용하세요.
작동 중 펑 소리가 나면서 작동을 안합니다.	밀봉된 음식이나, 뚜껑이 닫힌 용기를 사용시	조리중 내부 팽창으로 인해 터질수 있으니, 밀봉된 용기를 사용하지 마세요.
작동시 전자렌지 외관이 너무 뜨거워집니다.	통풍이 잘안되는 곳에 설치한 경우	제품 후면과 옆면에 제품을 식혀주는 흡입구/배기구가 있습니다. 제품설치방법에 나와있는 간격을 지켜주세요. 제품 위에 천이나 물건을 올리지 마세요.
	제품 상단에 천이나 물건이 올려져있는 경우	
문이 잘 안열립니다.	문과 제품내부 사이에 음식물 찌꺼기가 붙어 있는 경우	제품을 깨끗이 청소한 뒤 문을 다시 열어보세요.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 26 2015-07-30 9:00:58

증상	원인	해결
가열이 약하고 느립니다.	전자레인지 기능이 안될 경우 음식물이 너무 많은 경우, 적절한 용기를 사용하지 않은 경우	전자레인지 기능을 사용 가능 한 용기에 물한컵을 넣고, 전자레인지 1~2 분을 동작시켜 물이 가열되는지 확인하세요. 음식물의 양을 줄여서 기능을 다시 동작해보세요. 용기의 바닥이 평평한 조리 용기를 사용하세요.
해동 기능이 안됩니다.		
실내등이 약하거나 켜지지 않습니다.	문을 열고 장시간 놔뒀을 경우	절전기능이 동작되어 실내등이 자동으로 꺼질수 있습니다. 문을 닫고 다시 열거나, 취소키를 눌러보세요.
	음식 조리 중 이물질이 실내등 홀을 가렸을 경우	제품 내부를 청소한 뒤 확인하세요.
조리 중 삐삐 소리가 납니다.	Auto Cook 기능이 있는 경우 해동기능에서 뒤집기를 하라는 지시로 삐삐 소리가 납니다.	음식물을 뒤집은 후 시작 버튼을 다시 눌러 동작시키세요.
제품의 균형이 안맞습니다.	평평하지 않은 장소에 설치했을 경우	평평하고 안정된 장소에 설치하세요.
조리중에 불꽃이 생깁니다.	레인지/해동 기능에서 금속이 포함된 그릇을 사용할 경우 발생할 수 있습니다.	금속이 포함된 그릇은 절대 사용하지 마세요.
전원을 넣으면 바로 작동합니다.	문이 제대로 닫히지 않은 경우	문을 세게 닫고 다시 확인하세요.
제품에서 전기가 흐릅니다.	파워코드 접지가 제대로 되지 않은 경우	접지가 제대로 되어 있는지 확인하세요.
	접지가 없는 콘센트를 사용할 경우	

증상	원인	해결
물방울이 떨어져요	메뉴에 따라서 물방울이 나오거나 증기가 새는 경우가 있습니다. 제품의 이상이 아닙니다.	제품이 식은 후 마른행주로 닦아 주세요.
문 틈새로 증기가 새요.		
조리실에 물이 남아요.		
실내등의 밝기가 일정하지 않아요.	기능에 따른 출력 변화에 따른 밝기 변화	조리중 출력변화에 따른 것으로 고장이 아니니 안심하고 사용하세요.
조리가 끝났는데 냉각팬이 동작해요.	조리실 내부의 열을 배출하기 위해서 5 분 정도 자동으로 회전합니다.	제품 이상이 아니니 걱정말고 사용하세요.

그릴

증상	원인	해결
동작시 연기가 납니다.	처음 동작 시	처음 동작 시 히터에서 연기가 날수가 있습니다. 제품 이상이 아니며 2~3 회 동작시키면 더 이상 발생하지 않습니다.
	음식물이 히터에 묻은 경우	제품을 충분히 식히고, 히터에 묻은 음식물을 제거하세요.
	음식물이 그릴 가까이에 있는 경우	음식물을 적당한 간격을 두고 조리하세요.
	음식물이 적절하게 준비 되어 있지 않는 경우	음식물의 양을 잘 배분하여 조리하세요.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 27 2015-07-30 9:00:58

고장신고 전 확인사항

오븐

증상	원인	해결
오븐 가열이 안됩니다.	문이 열려있는 경우	문을 닫은 후 재동작하세요.
예열시 연기가 납니다.	처음 동작 시	처음 동작 시 히터에서 연기가 날수가 있습니다. 제품 이상이 아니니 2~3 회 동작시키면 더 이상 발생하지 않습니다.
	음식물이 히터에 묻은 경우	제품을 충분히 식히고, 히터에 묻은 음식물을 제거하세요.
제품 동작시 탄냄새, 플라스틱 냄새가 납니다.	플라스틱 용기 등 열에 약한 용기를 사용할 경우	뜨거운 온도에서 사용가능한 유리용기를 사용하세요.
오븐 내부에 악취가 납니다.	음식물 찌꺼기나 플라스틱 등이 녹아서 내부나 문 안쪽에 붙어 있는 경우	내부나 문 안쪽에 식품의 찌꺼기, 기름 등이 붙어 있는지 확인하세요. 탈취 기능을 사용한 후 마른 천으로 닦아내세요. 내부에 레몬 조각을 넣고 전자레인지를 작동하면 더 빨리 냄새를 제거할 수 있습니다.
요리가 잘 되지 않습니다.	조리 중 문을 자주 열 경우 발생할수 있습니다. 오븐 컨트롤이 잘못 설정된 경우 석쇠, 발열팬 등이 제대로 배치가 안 된 경우 잘못된 조리 또는 부적절한 크기의 조리기구 사용하는 경우	뒤집기가 있는 조리 외에는 문을 자주 열지 마세요. 문을 자주 열면 조리실 내부의 온도가 내려가 조리 결과에 영향을 줄수 있습니다. 오븐 컨트롤을 다시 누르세요. 석쇠, 발열팬 등을 바르게 배치하세요. 오븐 컨트롤을 다시 하거나 바닥이 평평한 조리기구를 사용하세요.

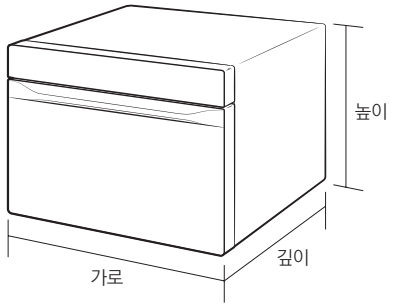
자가진단 표시

점검	증상	해결
C-20	온도 Sensor 점검	종료 버튼을 누르고 제품을 다시 시작합니다. 문제가 지속되면 30초 이상 전원을 분리한 다음 제품을 충분히 식힌 뒤 재동작 하세요. 이 문제가 해결되지 않으면 콜 센터에 요청하세요.
C-21	설정한 온도보다 더 높은 온도가 감지되었을 경우	전원을 분리한 다음 제품을 충분히 식힌 뒤 재동작 하세요. 이 문제가 해결되지 않으면 콜 센터에 요청하세요.
C-F0	Main PCB와 Sub PCB 사이 통신이 안될 경우	종료 버튼을 누르고 제품을 다시 시작합니다. 문제가 지속되면 30초 이상 전원을 분리한 다음 제품을 충분히 식힌 뒤 재동작 하세요. 이 문제가 해결되지 않으면 콜 센터에 요청하세요.
C-d0	조작 버튼이 10초 이상 눌렸을 경우	조작 버튼 주변을 이물질이 없이 깨끗하게 닦고, 전원 코드를 30초간 뽑았다가 다시 꼽은 후 동작해 보세요. 조치 후에도 동일한 현상이 지속되면 삼성전자 서비스센터에 연락하세요.
C-A1	조리시 찬바람 유입을 막아주는 차단막(댐퍼)이 동작하지 않을 경우	종료 버튼을 누르고 제품을 다시 시작합니다. 이 문제가 해결되지 않으면 콜 센터에 요청하세요.
C-F2	TOUCH부와 MAIN PCB사이 통신이 안될 경우	종료 버튼을 누르고 제품을 다시 시작합니다. 이 문제가 해결되지 않으면 콜 센터에 요청하세요.

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 28 2015-07-30 9:00:58

제품규격

모 델 명		MC35J8085**
소비전력	전자레인지	1,400 W
	콤 비	2,850 W
	HotBlast™	2,550 W
	오븐	2,350 W
	그릴	2,000 W
고주파출력	800 W	
정격전압	220 V ~ 60 Hz	
발진주파수	2,450 MHz	
제품중량	28.5 kg	
제품용량	35 L	
치 수	**외 관 (핸들 포함)**	528 (가로) X 404 (높이) X 473 (깊이) mm
	조리실	400 (가로) X 219 (높이) X 396.5 (깊이) mm

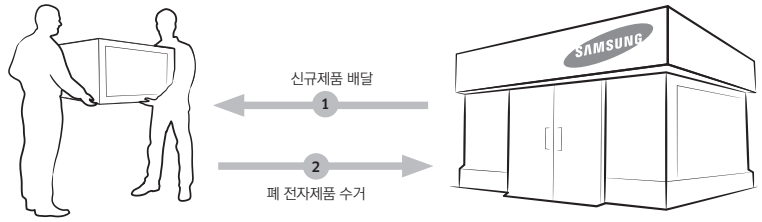


폐 전자제품 처리안내

환경보호 및 자원 재활용을 위해 폐 전자제품은 다음과 같이 처리하셔야 합니다.

무료 처리방법

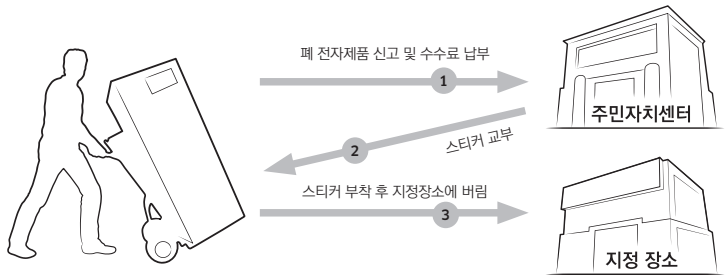
고객께서 삼성전자 제품을 새로 구입하고 폐 제품을 버리고자 하는 경우, 새 제품 배달 설치 시 제조자 구분 없이 설치기사가 모든 제품을 무료로 수거해 드립니다.



Tip!
직접 운반 (Hand Carry)이 가능한 소형 폐 제품은 제품 구입 및 수리와 상관없이 가까운 삼성전자 대리점 또는 서비스센터로 가져오시면 무료로 처리해 드립니다.

유료 처리방법

신규 제품 구입 없이 기존에 사용하던 제품을 버리고자 하는 경우, 관할 주민자치센터에 연락하시어 처리하시면 됩니다.



MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 29 2015-07-30 9:00:59

제품보증서

제품보증서

서비스에 대하여

저희 삼성전자에서는 품목별 소비자 분쟁해결 기준 (공정거래위원회 고시)에 따라 아래와 같이 제품에 대한 보증을 실시합니다. 서비스 요청시 1588-3366으로 전화주세요. 상담서비스에 의한 조치에도 불구하고 증상이 해결되지 않을 경우 휴대 및 운반이 용이한 제품 (예시 : 중량 15kg 미만 제품, 부속품 및 악세서리류)은 인근 서비스센터로 방문해 주세요. 보상여부 및 내용통보는 요구일로부터 7일이내에, 피해보상은 통보일로부터 14일 이내에 해결하여 드립니다.

제 품 명		모 델 명	
구 입 일	년 월 일	Serial No.	
구입대리점		판매금액	

품질 보증 기간은 **1년**
핵심부품 (마그네트론) 보증기간은 **3년**
부품 보유기간은 **7년** 입니다.

무상서비스

※일반 제품을 영업용도로 전환하여 사용할 경우의 보증기간은 반으로 단축되어 적용됩니다.
(예 목욕탕, 숙박업소, 헬스클럽, 연수원, 기숙사 등의 공동사용 장소 등)

1. 부품 보유기간내 정상적인 사용상태에서 발생한 성능, 기능상의 고장 발생시

소비자 피해유형	품질 보증기간 이내	품질 보증기간 이후
• 구입후 10일 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 구입후 1개월 이내에 중요한 수리를 요할 때	제품교환 또는 무상수리	해당없음
• 제품 구입시 운송과정 및 제품 설치 중 발생된 피해	제품교환	해당없음
• 교환된 제품이 1개월 이내에 중요한 수리를 요하는 고장 발생	구입가 환급	해당없음
• 교환불가능시	구입가 환급	해당없음
• 동일 하자로 2회까지 고장 발생시	무상수리	해당없음
• 동일 하자로 3회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 서로 다른 하자로 5회째 고장 발생시	제품교환 또는 구입가 환급	해당없음
• 소비자가 수리 의뢰한 제품을 사업자가 분실한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 금액에 10%를 가산하여 환급
• 부품보유기간 이내 수리용 부품을 보유하고 있지 않아 수리가 불가능한 경우	제품교환 또는 구입가 환급	정액 감가상각한 잔여 금액에 구입가의 5%를 가산하여 환급
• 수리용 부품은 있으나 수리 불가능 시	제품교환 또는 구입가 환급	정액감가상각후 환불

2. 소비자의 고의, 과실로 인한 고장인 경우

소비자 피해유형	품질 보증기간 이내	품질 보증기간 이후
• 수리가 불가능한 경우	유상수리에 해당하는 금액징수 후 제품교환	유상수리에 금액징수 후 감가상각적용 제품교환
• 수리가 가능한 경우	유상수리	유상수리

※ 고장이 아닌 경우 서비스를 요청하면 요금을 받게 되므로 반드시 사용설명서를 읽어주세요.
※ 이 보증서는 한국에서만 사용되며 다시 발행하지 않으므로 사용설명서와 함께 잘 보관해 주세요.

유상서비스

1. 고장이 아닌 경우

- 기구세척, 조정, 사용설명, 설치 등 제품고장이 아닌 경우
- 인터넷, 안테나, 유선신호등 외부환경 문제시
- 사용설명 및 분해하지 않고 간단한 조정시
- 배송된 제품 초기 설치 및 판매점에서 부실하게 설치해 주어 재설치시
- 제품의 이동, 이사 등으로 인한 설치 변경시
- 제품 내부에 먼지 세척 및 이물 제거시
- 타사제품(소프트웨어 포함)으로 인한 고장 설명시
- 구입시 고객요구로 설치한 후 재설치시
- 헤드세척 및 이물투입 서비스 요청시
- 네트워크 및 타사 프로그램 사용설명시

2. 소비자 과실로 고장난 경우

- 소비자의 취급 부주의 및 잘못된 수리로 고장 발생시
- 전기용량을 틀리게 사용하여 고장이 발생한 경우
- 외부 충격이나 떨어뜨림 등에 의한 고장, 손상 발생시
- 당사에서 미지정한 소모품, 옵션품사용으로 고장 발생시
- 삼성전자(주) 서비스위탁업체인 삼성전자서비스(주) 기사 및 협력사 기사가 아닌 사람이 수리하여 고장 발생시
- 사용설명서 내에 "주의사항"을 지키지 않아 고장 발생시

3. 그 밖의 경우

- 천재지변 (낙뢰, 화재, 염해, 수해 등)에 의한 고장 발생시
- 소모성 부품의 수명이 다한 경우 (배터리, 형광등, 램프류, 필터류, 리본 등)

삼성전자주식회사
http://www.samsung.com/sec/

SAMSUNG

메모

제품보증서

MC35J8085CT_DE68-04336S-00_KO.indd 30 2015-07-30 오후 9:00:59

메모

사용설명서

삼성 스마트 오븐

※ 제품을 잘 사용하기 위해 제품 사용전 반드시 모든 설명서를 읽어보세요.

- 제품의 외관, 사양 등은 제품 개선을 위해 사전 예고 없이 변경될 수 있습니다.
- 공용설명서로 설명서의 그림은 구입하신 제품과 일치하지 않을 수도 있습니다.
- 사용설명서 내에 보증서가 있으므로 분실되지 않도록 잘 보관해 주세요.

서비스센터 대표번호	고객상담실
고장 접수 및 재설치 문의 **전국 어디서나 1588-3366** 제품 모델명, 고장상태, 연락처를 정확히 알려주시면 고객 여러분의 궁금한 점을 언제나 친절하게 상담, 빠른 서비스를 제공합니다.	**02-541-3000** **080-022-3000**
사이버 서비스센터 홈페이지	**인터넷 홈페이지**
www.samsungsvc.co.kr 고객이 직접 원하는 날짜와 시간에 서비스 접수와 실시간 사이버 상담이 가능한 사이버 서비스센터를 운영하고 있습니다.	**www.samsung.com/sec/**

삼성전자주식회사 제조자 : 삼성전자(주) / 제조국가 : 말레이시아

DE68-04336S-00

한국서비스품질 우수기업이란?

소비자의 의견이나 불만 또는 피해를 신속하고 정확히 처리하는 기업에 대하여
산업통상자원부에서 우수기업으로 인정해 주는 제도입니다.